



## Si vas a freír, que sea con Aceite de Orujo de Oliva



### Descubre el segundo mejor aceite del mundo

El Aceite de Orujo de Oliva es considerado como el **segundo mejor aceite del mundo y el primero en lo que se refiere a frituras**. Es un aceite saludable y de primera calidad que, gracias a su procedencia, presenta unas propiedades inmejorables para su uso en la hostelería, garantizando unas frituras crujientes, ligeras y con el característico toque crujiente que **mantiene intacto el sabor de los alimentos**.

**ORIVA**, como principal embajador del **Aceite de Orujo de Oliva**, participará este año en la **Ruta de la Tapa de Málaga y Valencia**, que se celebrará del **21 al 28 de Junio**. Te invitamos a descubrir **un aceite único y saludable**, con unas características y propiedades que lo convierten en el aceite idóneo para su uso en hostelería y con el que podrás ofrecer al público una experiencia culinaria más que satisfactoria.



**Aceite  
Saludable**



**Primera  
Calidad**



**Alta  
Rentabilidad**

**ORIVA**  
INTERPROFESIONAL  
DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

**FEHR**  
Federación Española de  
HOSTELERÍA



## Hay frituras y frituras. La mejor, con Aceite de Orujo de Oliva



### El dorado más característico.

El Aceite de Orujo de Oliva aporta un aspecto atractivo a cada alimento, evitando el exceso de aceite.



### El sabor es lo primero.

Con su sabor neutro, el Aceite de Orujo de Oliva potencia el gusto original de los alimentos.



### Excelente relación calidad/precio.

El Aceite de Orujo de Oliva presenta mayor durabilidad en los procesos de fritura, asegurando una alta rentabilidad y un precio competitivo.



### Un crujiente más que apetecible.

Con una temperatura no superior a 180º se consigue una cobertura crujiente y un interior esponjoso.



### Un aceite saludable.

Su alto contenido en ácido oleico y antioxidantes protege nuestra salud y preserva los alimentos.



### El equilibrio perfecto.

Su alta resistencia a la oxidación garantiza la calidad de los productos que freímos, con un comportamiento estable hasta en 40 frituras.

Para conocer más sobre el Aceite de Orujo de Oliva **entra en [www.oriva.es](http://www.oriva.es)**

\* Datos extraídos del "Estudio comparativo del Aceite de Orujo de Oliva en fritura en diferentes alimentos y comparación con aceites de semilla especiales para freír (ICTAN-CSIC, mayo 2018)".